

PAÍS Portugal

CERTIFICAÇÃO DOC Alentejo

CASTAS

Alicante Bouschet (100%)

TIPO DE GARRAFA Borgonha 750ml

FORMATOS DE CAIXAS

Caixa de madeira 3 x 750ml

Caixa de madeira 1 x 1500ml

Caixa de madeira 1 x 3000ml

GARRAFAS PRODUZIDAS (10,500L)

12,500 Garrafas 750ml

350 Magnums 1500ml

70 Dupla Magnums 3000ml

ALCOOL

ACIDEZ TOTAL

14.5%

6.40 g/l

pH

AÇUCAR RESIDUAL

3.42

2.6 g/l

NÚMERO DE LOTE

CÓDIGO DE BARRAS

L 0217

560 9655 162139

ENOLOGIA

No Mouchão vinificamos TODOS os tintos em lagares de pedra abertos. Cachos completos, com engaço, são incluídos no processo de maceração pelo que a altura da colheita é especialmente crítica, visto que é necessário encontrar um equilíbrio delicado entre açúcares, ácidos, maturação fenólica global (aromas, cor, taninos, etc) bem como a lignificação do engaço.

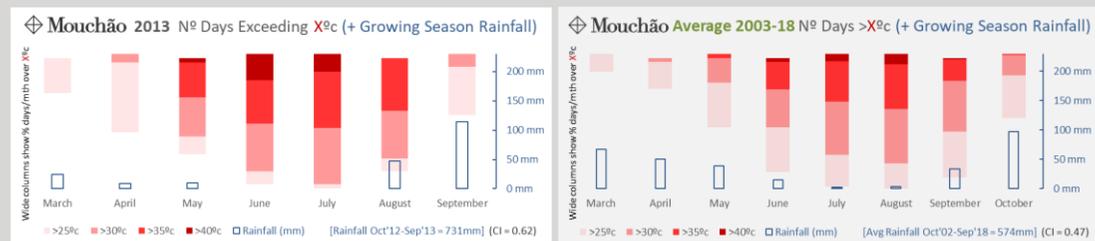
Produzido apenas em anos em que as condições de maturação ótimas são atingida, estas uvas eleitas são pisadas a pé e fermentadas entre 4-6 dias sendo o vinho resultante colocado a estagiar em dois tonéis de 5,000 L (N°s 3 e 4), a escolha do enólogo para guardar o melhor Alicante Bouschet de anos excepcionais. O vinho ficará a estagiar aí por um mínimo de 3 anos após o que vai amadurecer em garrafa por mais 2 anos.

VITICULTURA

O cuidado responsável com a vinha é crítico para se garantir a melhor fruta e manter as nossas abelhas saudáveis. As uvas **Alicante Bouschet** são oriundas exclusivamente da vinha dos Carrapatos, bem drenada e com solos de aluvião – uma vinha com 25 anos na altura da vindima. Os rendimentos médios por hectare são baixos, cerca de 4.03t/Ha desde 2010.

O ANO 2013

Após um inverno chuvoso (730mm) o crescimento vegetativo em **2013** foi marcado por uma Primavera seca e morna e um Verão muito quente. As fortes chuvas no final de Setembro apenas caíram após a vindima:



NOTAS DE PROVA

As complexas especiarias e a frescura mentolada encontradas neste vinho continuam a surpreender até a nós, dadas as extremas temperaturas registadas. Intensa cor Granada, aromas de fruta preta, tinta da china, lapis, azeitona preta, menta e especiarias. Os seus taninos estruturados e exuberantes garantem uma longevidade única. Apesar do seu enorme potencial de guarda este é um vinho que se bebe deliciosamente após o seu lançamento no mercado. Tal como o Mouchão, o Tonel N° 3-4 é emblemático do que a **Alicante Bouschet** pode alcançar nas perfeitas condições na Herdade do Mouchão.

SUGESTÕES DE SERVIÇO

Decantar ou abrir entre as 12 e as 24 horas antes de servir. No seu melhor potencial até 2035. Consumir a uma temperatura de 15-19°C, a acompanhar grelhados de carne ou pratos de caça.

Produzido e Engarrafado por:

Mouchão e Cavaca Dourada, SA

Herdade do Mouchão

7470-158 Casa Branca Portugal

GEO 38° 55' 18" 7° 48' 32"

ELEV 200-225m

